BURGER MAKER

Bedienungsanleitung

- Nur für den Haushaltsgebrauch –

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Definition
Die folgenden Begriffe und Symbole kennzeichnen mögliche Gefahren beim Gebrauch. ⚠ - Dies ist das Symbol für Sicherheitshinweise. Es weist auf mögliche Gefahrenquellen hin. Beachten Sie diese Hinweise, um mögliche Verletzungen zu vermeiden. **GEFAHR** – Bezeichnet eine akute Bedrohung. Dieser Begriff wird nur in extrem gefährlichen Situationen verwendet **WARNUNG** – Bezeichnet eine potenziell gefährliche Situation, die zu schweren Verletzungen führen kann. **ACHTUNG** – Bezeichnet eine weniger gefährliche Situation, die zu kleineren Verletzungen führen kann. **BEACHTUNG** – Für Handlungen, die ausschließlich für Produktschäden sorgen können.

Für dieses und andere elektrische Geräte gelten folgende Sicherheitsbestimmungen:

(Warnung: Oberflächen können während der Benutzung heiß werden. Außer Reichweite von Kindern halten)

Lesen Sie alle Instruktionen vor dem ersten Gebrauch!

⚠ WARNUNG—Zur Reduzierung des Feuer-, Schock-, Verletzungsrisikos:

- Halten Sie das Produkt aus der Reichweite von Kindern und Haustieren. Dieses Produkt ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet. Besondere Aufmerksamkeit ist bei Gebrauch des Produkts in der Nähe von Kindern erforderlich.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie nur die Griffe oder Backofenhandschuhe.
- Lassen Sie das Produkt während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.

- Tauchen Sie das Stromkabel oder das Produkt nicht unter Wassers. Sollte das Produkt ins Wasser fallen, ziehen Sie bitte sofort den Stecker. Fassen Sie auf keinen Fall ins Wasser.
- Platzieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von heißen Herdplatten, Öfen oder auf Mikrowellen.
- Bewegen Sie das Gerät äußerst vorsichtig, wenn sich heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten darin befinden.
- Um das Produkt vom Stromkreis zu trennen, ziehen Sie ausschließlich am Netzstecker und nicht an dem Kabel.
- Sorgen Sie für ausreichend Belüftung, wenn Sie das Produkt benutzen. Lassen Sie mindestens 15 cm Platz auf allen Seiten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Treffen Sie ausreichende Vorkehrungen um Verletzungen während des Gebrauchs und die Beschädigung des Produkts zu vermeiden, da während es während des Gebrauchs zu Hitze- und Dampfentwicklung kommt.

⚠ ACHTUNG—Zur Reduzierung des Verletzungsrisikos und von Produktschäden:

- Dieses Produkt ist ausschließlich für die nicht-kommerzielle Verwendung im Haushalt für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet; Benutzen Sie das Produkt nicht für andere Zwecke.
- Trennen Sie das Produkt immer vom Stromkreis und lassen es abkühlen bevor Sie es reinigen oder Teile ausbauen. Trennen Sie das Produkt immer vom Stromnetz, wenn Sie es nicht benutzen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Kabel nicht zufällig rausgerissen werden kann. Das Kabel darf keine heißen Oberflächen berühren.
- Nutzen Sie keine Anbauteile, die nicht vom Hersteller autorisiert sind.
- Verwenden Sie das Produkt immer auf einer flachen, stabilen und hitzebeständigen Arbeitsfläche.

BECHTUNG—Zur Reduzierung von Produktschäden

- Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, blanke Kabel zu sehen sind, wenn Fehlfunktionen auftreten, es herunter- oder in Wasser gefallen ist. Das Produkt kann nicht vom Verwender selbst repariert werden. Nur qualifiziertes Servicepersonal sollte Reparaturen vornehmen. Bringen Sie das Produkt zu einem Geräteservice Ihrer Wahl.
- Nutzen Sie nur hitzebeständige Gegenstände, um das Gerät zu befüllen, oder die Lebensmittel zu entnehmen.
- Setzen Sie dem Stromkabel keiner Zugspannung aus.

Spezielle Instruktionen:

Für die Benutzung von Verlängerungskabeln:

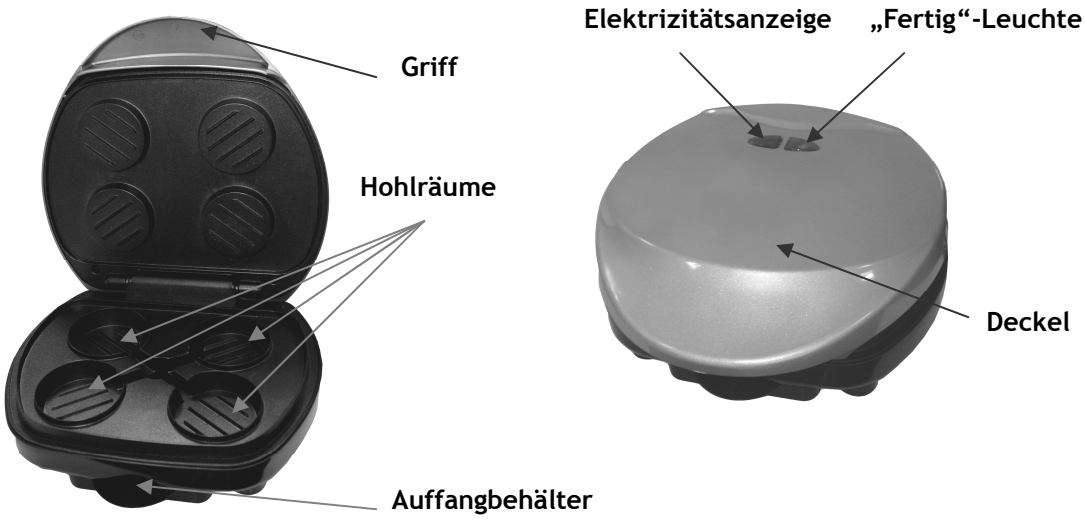
— Das Kabel muss mindestens für die Spannung ausgelegt sein, die auch das Produkt verwendet;

— Sorgen Sie dafür, dass niemand über das Kabel stolpern oder es versehentlich herausziehen kann.

WARNUNG: Dieses Produkt ist mit einem polarisiertem Stecker ausgestattet um das Risiko eines elektrischen Schocks zu reduzieren. Dies ist dient der Sicherheit. Der Stecker lässt sich so nur in einer Richtung einstecken. Drehen Sie den Stecker falls Sie ihn nicht in die Steckdose führen können. Sollte es danach immer noch nicht funktionieren kontaktieren Sie einen Elektriker. Benutzen Sie ein Verlängerungskabel nur, wenn Sie den Stecker komplett einstecken können. Verändern Sie den Stecker nicht und versuchen Sie nicht den Stecker entgegen der Polarisierung einzustecken.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN BITTE AUF

Geräteteile



Vor der ersten Verwendung:

1. Reinigen Sie die Platten vorsichtig mit einem feuchten Schwamm oder Tuch. Sie können dabei ein wenig Spülmittel verwenden. Trocknen Sie das Gerät danach ab. Die Platten können nicht herausgenommen werden.

   BEACHTEN SIE: Die Platten können nicht entnommen werden. **Tauchen Sie das Gerät nicht unter und lassen Sie kein Wasser über die heißen Platten laufen.**

2. Entfernen Sie den Auffangbehälter und reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und Spülmittel. Nach dem dieser trocken ist, stellen Sie ihn wieder unter den Burger-Maker.
3. Tragen Sie nach der Reinigung ein wenig Speiseöl (Zur Erhaltung der Anti-Haft-Beschichtung) mit einem Papiertuch auf die Oberfläche auf.

Benutzung:

1. Platzieren Sie den Burger-Maker auf einer flachen und hitzebeständigen Oberfläche.
2. Heizen Sie die Burger-Maker immer bei geschlossenem Deckel. Um das Aufheizen zu beginnen stecken Sie den Stecker in eine Standard 230V Steckdose. Das grüne Licht leuchtet, wenn das Gerät aufgeheizt ist. Dies dauert zwischen 3 und 4 Minuten.
3. Bereiten Sie die Bratmasse vor.
4. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie die Masse in die Vertiefungen
5. Schließen Sie den Deckel. Es ist normal, dass der Deckel nicht komplett schließt.
6. Während des Garens blinkt das grüne Licht. Öffnen Sie den Deckel nicht.
7. Nach 4- 5 Minuten sind die Burger je nach persönlicher Präferenz fertig. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die fertigen Burger am besten mit einer

hölzernen Zange oder Gabel. Verwenden Sie nichts aus Metall, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann.

8. Schließen Sie den Deckel um Hitze zu vermeiden, während Sie die nächste Masse zubereiten.
9. Ziehen Sie nach der Benutzung den Stecker.

Hinweise für bessere Resultate:

- Heizen Sie die Platten vor der Benutzung auf.
- Verwenden Sie ein wenig Anti-Haft-Spray oder Speiseöl vor der Verwendung.

Pflege und Wartung:

1. Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker und lassen das Gerät abkühlen.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem soften Tuch. **Tauchen Sie das Gerät nicht unter und lassen Sie kein fließendes Wasser über die Kochplatten laufen.** Trocknen Sie das Gerät mit einem Stoff- oder Papiertuch.
3. Zur Reinigung des Auffangbehälters nehmen Sie es aus dem Produkt und waschen es mit warmen Wasser und wenig Spülmittel aus. Danach lassen Sie es bitte trocknen.
4. Beutzen Sie keine Stahlwolle oder andere scheuernde Reinigungsmittel, da Sie sonst die Anti-Haft-Beschichtung beschädigen.
5. Um festgebackene Speisereste zu entfernen verwenden Sie am besten eine Plastikbürste.
6. Reinigen Sie das Äußere des Produkts mit einem Stofflappen. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen könnten. Sprühen Sie kein Reinigungsmittel direkt auf das Produkt.

Elektrische Spezifikationen:

Spannung	Frequenz	Watt
230VAC	60 Hz	750W

Vertrieb: Segula GmbH, 50969 Köln, www.segula.de
WEEE Nr. DE23342354

Rezepte:

Mini Burger

Zutaten:
4 Mini Burgerbrote
180 gr. Hackfleisch
Weiter Zutaten nach Geschmack (Salat, Tomaten, Ketchup, Senf, Zwiebeln, ect.)
Schnittkäse (optional)

Zubereitung:
Nehmen Sie ca. 30 g Hackfleisch und formen es zu einem kleinen Ball. Füllen Sie das Hack in die Vertiefung. Bis zu 4 Burger können auf Ein Mal zubereitet werden. Schließen Sie den Deckel für 4-5 Minuten je nach gewünschtem Garzustand. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Burger. Belegen Sie die Burger nach Belieben. Schließen Sie nicht den Deckel nachdem Sie Käse auf die Burger getan haben.

Grilled Buffalo Chicken Slider

Ingredients:
1 package of small chicken tenderloin strips
4 dinner rolls or small buns
Buffalo sauce
Bleu cheese (crumbles or dressing)
Optional toppings (lettuce, tomato, pickles, etc.)

Directions:
Shape each of four chicken tenderloins to fit into Slider Cavity. Close Lid and cook for 5-7 minutes. Remove chicken and top with Buffalo Sauce. Place on bun or dinner roll. Garnish with bleu cheese and desired toppings.

Sausage Biscuit

6 oz. ground sausage
4 biscuits (prepared)
4 eggs, scrambled or fried (optional)
Sliced cheese (optional)

Directions:
Take one rounded scoop (about 1.5 ounces) of ground sausage and form it into a ball. Place ball into Slider Cavity. Repeat for up to four patties. Close the Lid and cook approximately 4-5 minutes or until desired brownness. Open Lid and remove patties; place into biscuits and add egg and cheese if desired. Do not add sliced cheese and then re-close Lid; for easier cleanup, remove patties from the unit first.